



Primitivo IGP Salento

LINIE	Tenuta Santo Stefano
JAHRGANG	2022
FARBE	Rot
GESCHMACK	trocken
REBSORTE	85% Primitivo, 15% andere zugelassene Rebsorten
ANBAUZONE	Hügellagen, Gemeinde Leverano
BÖDEN	kalk- und silikathaltige Schwemmböden
ERZIEHUNGSSYSTEM	Kordonerziehung
VINIFIKATION	Mazeration für 9 Tage bei 25-28°C schonende Pressung, Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur
AUSBAU	Zement
ALKOHOL	14 % vol.
RESTZUCKER	13 g/l
GESAMTSÄURE	5 g/l
BESCHREIBUNG	Einer der ureigensten Weine des Salento, kaum ein Wein steht so für diese geschichtsträchtige Weinbauregion wie der Primitivo. Die Bezeichnung der roten Sorte leitet sich von „primo“ (der Erste) ab und ist ein Hinweis auf die frühe Reife, wohl aus diesem Grund taufte ihn die Benediktiner-Mönche im 17. Jh. so.
KOSTNOTIZ	Intensives Rubinrot; nach reifen Früchten, würzige Noten; voll, seidig, gut strukturiert;
BEGLEITIDEE	Hervorragend zu Braten, rotem Fleisch, kräftigen, würzigen Hauptspeisen und gut gereiftem Käse.
SERVIERTEMPERATUR	16-18 °C
FÜLLMENGE	0,75 l

